

評価機関: 特定非営利活動法人福祉経営ネットワーク

評価実施日: 平成28年11月23日

1. 優れた取り組みと思われる点

所 見
自主行動基準を策定し、その運用を適切にするためコンプライアンス委員会を設置している。また、法人内各事業共通運営方針に法令遵守の徹底を掲げ、コンプライアンス規程を定めている。コンプライアンス委員会に責任者を配置し、確認事項に基づき、業務管理体制監査を実施し、監査実施後は、改善・指導を行っている。組織全体でコンプライアンスに対する意識を高めるガバナンス体制が整備されている。
職員の能力向上を図るための取り組みとして、個人別スキルアップ研修カードを活用した人材育成のしくみを構築している。職員のスキルアップ研修受講歴を整理するとともに、各職員が希望する研修とホームの希望する研修を基に個別研修計画を策定している。さらに、希望する資格とホームが希望する資格についても、職員と面談して取得すべき資格を決めるなど、研修受講や資格取得のためホームとして支援している。
食事の残量確認は、入居者の状況により個々に行うか全体でまとめて行い、食事状況や好みの把握をしている。また、毎年、サービス全般に対して、入居者アンケート調査を行うほか、食事のみのアンケートも実施している。さらに、レストラン内に食事の意見箱を設置し、栄養士が摂食状況の確認を行い、調理職員が配下膳の際に意見を聞き取るなど、入居者の食事に対する意向の把握に努め、要望に沿った食事が提供できるよう取り組んでいる。
入居者のケアマネジメントは、PDCAサイクルに則って、介護支援専門員をはじめ担当職員や多職種が共同で行っている。自立から要介護へ変更した場合や入院などで入居者の状態変化が生じた場合には、モニタリングを実施し、看護師や栄養士など必要とされる多職種の職員によるケース会議を開催している。さらに、退院後もスムーズに支援できるよう暫定ケアプランを作成して対応するなど、入居者の状況に応じた支援に取り組んでいる。

2. さらに取り組むことで、より質の向上が可能と考えられる点

所 見
「各種規程及びパンフレット見直し規程」を作成し、常に最新の情報を得ながら必要に応じて迅速にまた、法改正等があったときに速やかに見直すようにしている。しかし、毎年一定の時期に、マニュアル全ての見直しを行っていない状況である。マニュアルと現場で行われている実態との相違がないかを、事業年度末の総括時等で確認するとともに、その結果、改定の必要の有無と改定が必要なものについて会議等で報告することが望ましい。
日々の入居者の食事は、ホームの栄養士が献立を作成し、調理職員によって調理されている。入居者が喜ぶ食事の提供に努め、要望の把握に取り組んでおり、特別食や行事食などさまざまな食事を提供している。しかしながら、朝食はご飯食とパン食を用意しているが、副食は同じとなっており、今後は入居者が好みの食事を選択できるよう、和食と洋食に分けて提供したり、丼物や麺類の選択などさらなる工夫に期待したい。
介護マニュアルは、マニュアルファイルに挟み込んで用意しており、各部署に設置している。年間の研修計画を策定し、毎月開催して職員のスキル向上を図っているが、介護技術に関しては、年に1回のみ滞っている他、職種や職階、経験年数などを踏まえた研修は実施されていない。今後は、確認しやすいマニュアルの見直しとともに、各種介護技術の向上に向けた研修の実施に期待したい。